



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TOPIK

MALZEMELER

1 su bardağı nohut
3 orta boy soğan
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuru üzüm
yarım çay kaşığı yeni bahar
yarım çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tarçın
yarım su bardağı tahin

YAPILIŞI

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu suda bırakın, süzün, üzerini üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. Nohutlar soğuduktan sonra parmaklarınızla ayıklanmaya başlamış olan zar gibi kabuklarını soyun, havan veya mutfak robotu ile biraz su ekleyerek püre haline getirin. Soğanları ayıklayın, ince ince çentim, bir saat süre ile haşlayın, süzün. Kuru üzümün içinde sıcak su olan bir kaseye koyun, 15 dakika sonra çöplerini ayıklayın, süzün. Haşlanmış soğana fıstık, üzüm, yeni bahar, kimyon, tarçın, tahin ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın. Alüminyum mutfak folyosunun ortasına nohut püresinin hepsini koyun, dikdörtgen bir şekil vererek yayın. Pürenin yarısının üzerine hazırladığınız içi yayın, nohut püresinin diğer yarısını folyonun yardımı ile kaldırıp içli kısmın üzerine kapatın, bıçakla kenarlarını düzeltin. Birkaç saat buzdolabında tutup servis yapın.



Fotoğraf "kör talih" tarafından gönderildi. 24.12.2020